

チーズ図鑑



フリコ エダム ハード Frico EDAM HARD



- 外観:** 赤色のワックスコーティング
- 中身:** クリーム色で引きしまっている。不規則な極小さい気孔がある
- 食べ頃:** 熟成3~4カ月の若いものから1年以上熟成させたものまで豊富な種類を味わえる
- 味わい:** 脂肪分が少なくミルキーでさっぱりと香ばしい味わい
- 食べ方:** 若いものは薄切りにしてサンドイッチやサラダのトッピングに
熟成の進んだものは粉にしてパスタ料理や菓子の材料に

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	393kcal	脂質	28.6g
たんぱく質	31.1g	ナトリウム	1230mg



赤色のワックスコーティングが特徴のエダムチーズは、オランダ北部にある港町の名前から名付けられました。14世紀から17世紀にかけてオランダの各地域から集められたチーズがエダムの港から海外に向け出港して行きました。エダムチーズはその保存性の良さと運送に適した形状から当時では世界で一番海外向けに船積みされたと言われていました。また、その固く丸い形状が大砲の弾に似ていたことから、航海の際に実弾として使用していたという噂話もあります。

日本では赤玉として知られるエダムチーズですが、赤いワックスコーティングを施したものは輸出用のみで、現地では右写真のような淡黄色をしています。エダムチーズはオランダで生産されているチーズの約20%を占めており、そのうちの約8割以上がフリコの製造元である Friesland Campina 社で生産されています。



エダムにあるチーズ博物館